CASALETA

azienda vitivinicola

LA STORIA

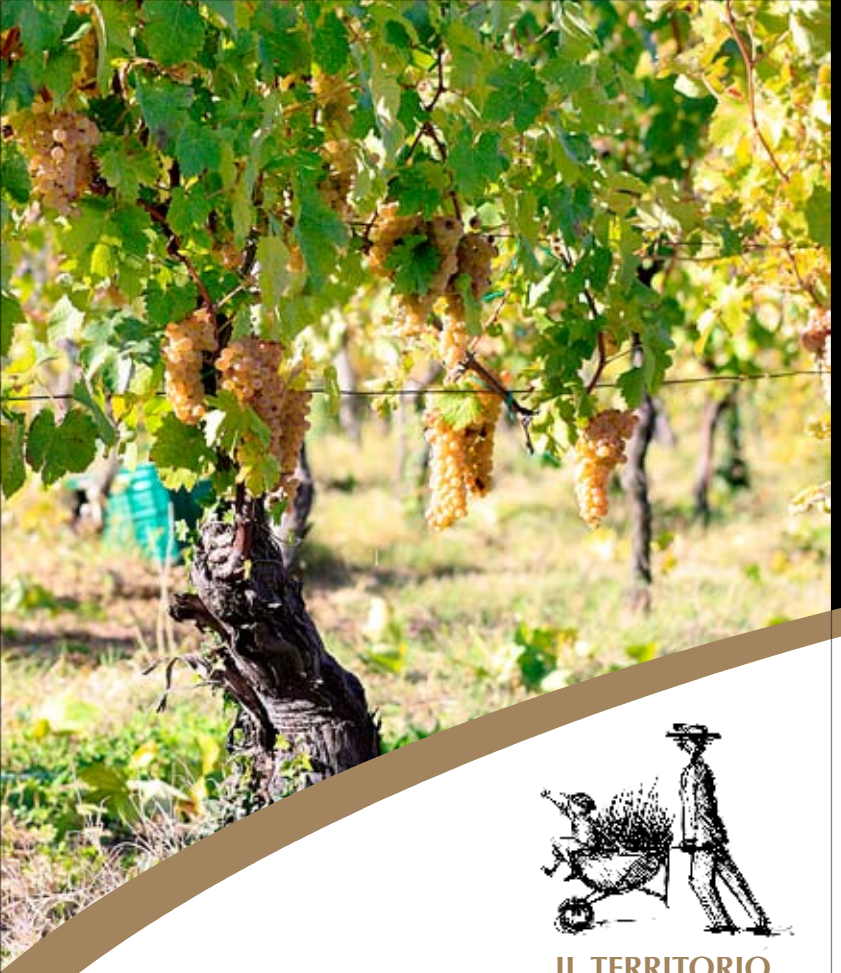
"Casaleta" nasce dalla reale denominazione del luogo in cui ancora oggi la casa padronale ci accoglie. Acquistata nel 1996, nostro padre si dedica ad essa con tanta passione e voglia di migliorarla, passione poi ripresa da nostra madre. Uno dei momenti che vogliamo ricordare con particolare orgoglio è quello del ritrovamento di alcune selezioni di viti antiche di verdicchio e il recupero delle marze per la riproduzione dei cloni, custodite per mantenere l'originale sapore di un tempo e vestire sempre più il vigneto di nuove viti ricche di personalità. Oggi ci sono circa undici ettari di superficie vitata.

OUR HISTORY

The name "Casaleta" derives from the actual name of the place where the manor house, to this day, offers us its warm welcome. It was bought in 1996 and our father put all his passion and desire into remodelling it and this passion was carried on by our mother. One of the moments we like to remember with a certain amount of pride was when a few ancient varieties of verdicchio vines were found, and the scions for the reproduction of the clones were recovered and nurtured so as to preserve the original taste while continuing to expand the vineyard with new vines full of personality. Today there are about eleven hectares of vineyards.

CASALETA
azienda vitivinicola

Casaleta di Manieri Oretta, Serra de' Conti (AN) Italy
tel/fax 0731 879185, Mob. 348 2529857
info@casaleta.it
www.casaleta.it



IL TERRITORIO

L'azienda, situata a circa 300 mt s.l.m. e a 35 Km dalla costa, si adagia sulle ultime pendici della fascia collinare arceviese in una vallata incontaminata. Il terreno tendenzialmente argillo-sabbioso, mediamente calcareo e l'esposizione del vigneto di tipo Est/Nord-Est sono caratteristiche che rendono particolarmente vantaggiosa la coltivazione delle viti e l'esaltazione delle note organolettiche.

THE TERRITORY

The farm is located at about 300m above sea level and 35km from the coast and lies on the last slopes of the hills around Arcevia in a totally unspoilt valley. The ground tends to be a mixture of clay and sandy soils of average calcareous and the vineyard faces East to North-East. These characteristics make the growing of vines particularly favourable and enhances their organoleptic features.

CASALETA

La nostra azienda è di tipo famigliare e il nostro "modus operandi" è quello della cura delle viti, dei tralci e delle uve con semplici e attente modalità di lavorazione, perché secondo noi il gusto delle cose semplici e autentiche arricchisce il palato di sfumature inimitabili. La produzione di vini di elevata qualità, la riconoscibilità delle caratteristiche autoctone che mantengano un forte legame con il territorio, sono i nostri punti di riferimento. Abbiamo deciso di affrontare questa avventura, con la consapevolezza di un impegno importante.

Our farm is family-run and our "modus operandi" involves caring for the vines, its branches and its grapes with simple and traditional procedures, because in our opinion the taste of simple, genuine produce enriches the palate with incomparable nuances. The production of top-quality wines and the recognisability of those indigenous characteristics that retain a strong attachment to the territory, are our points of reference. We decided to embark on this adventure fully aware that it involved significant commitment.

L'UOMO E LA TERRA

Mani nodose e laboriose, disegnano e dipingono i campi e la terra, con armenti, sudore, sapienza e semenza, la tavolozza più bella…

...con la primavera iniziano i primi lavori nei campi, il contadino ancora in umili panni di lana pota gli alberi, zappa la vigna, rimuove la crosta gelata della terra…

i contadini all'indomani della guerra sapevano ancora "far festa", vivevano "a misura dell'uomo", conoscevano "l'abbondanza di una ricchezza commestibile" e "quella povertà che è la misura e la pace, quella povertà che è la ricchezza naturale dell'uomo".

Nella voce di chi racconta la testimonianza della nostra storia, troviamo per l'uomo il raccolto migliore.

MAN AND THE LAND

Gnarled, hard-working hands trace and transform the fields and land, with herds, perspiration, wisdom and the sowing of seed, and their finest paint palette...

....and Spring heralds in the first sweat and toil in the fields, as the farmer still in his humble woollen clothes prunes the trees, hoes the vineyard and removes the frozen crust from the soil...

in the days following the last war, the farm folk still knew how to "have a good time" and lived "on a human scale" and knew the meanings of "an abundance of an edible wealth" and "that poverty which is moderation and peace, that poverty which is Man's natural wealth".

In the words of the story-teller who recounts our story, we find the best possible harvest for mankind.

Castijo

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico DOC

A seguito di successivi anni con piccole produzioni si è raggiunto un ottimale equilibrio vegeto produttivo della vite. Il ridotto rendimento per ettaro e l'attento controllo della curva di maturazione delle uve ha dato un risultato aromatico con note accattivanti, fruttate e floreali; in più quest'anno la complessità e la mineralità della tipicità legata alla zona di produzione.

Vigneto
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno
Verdicchio dei Castelli di Jesi 100% da vecchi biotipi.

Vendemmia
Uve selezionate in vigna e vendemmiate a mano in piccole casse, con più fasi di raccolta a seconda del grado di maturazione aromatica.

Vinificazione
Spremitura morbida del grappolo intero, decantazione statica dei mosti "a freddo", fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox senza fermentazione malolattica.

Affinamento
Sei mesi in botti di acciaio, affinamento in bottiglia per circa due mesi.

Gradazione alcolica
12,5-13% vol.

Temperatura di servizio
14-16°C

Aspetto
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Descrizione sensoriale
Fresco e delicato, con aromi sapidi e minerali. I profumi variano dalla frutta fresca, pesca, albicocca, mela verde e agrume, ai fiori bianchi.

After several years of small productions we obtained an optimum balance between fruit, yield and quality in the vineyard. The low yielding per hectare and the accurate control of the grapes ripening gave an aromatic result consisting in scents of fruits and flowers. In addition this year a complex savour and mineral flavours due to the typical production area.

Vineyard
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vine species
100% Verdicchio dei Castelli di Jesi from old biotypes.

Vine harvest
Grapes selected in the vineyard, gathered by hand in small cases in several steps according to the best aromatic ripening degree.

Wine making
Soft squeezing of the whole cluster, static decantation of the cool must, fermentation at controlled temperature in steel casks without malo-lactic fermentation.

Seasoning
Six months cask ageing followed by two months of bottle ageing.

Alcohol content
12,5-13% vol.

Serving temperature
14-16°C

Appearence
Yellowish green.

Tasting profile
Fresh and delicate wine with a flavourful and mineral taste. Expressed scents ranging fresh fruit peach, apricot, green apple and grapefruit to white spring flowers.

Albore

Marche Rosato, Indicazione Geografica Tipica

Vigneto
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno
Sangiovese, Montepulciano, Lacrima di Morro d'Alba, Cabernet, Merlot.

Vendemmia
Al giusto grado di maturazione delle uve vendemmiate a mano in piccole casse.

Vinificazione
Il mosto ottenuto con pressatura diretta, per macerazione e/o per salasso, con fermentazione a bassa temperatura in serbatoi inox termo controllati.

Gradazione alcolica
12,5% vol.

Temperatura di servizio
10-12°C

Aspetto
Si presenta di colore rosa intenso percorso da eccezionale luminosità.

Descrizione sensoriale
Al naso si rilevano aromi di frutta rossa: lamponi e ciliegie, di pesca, amalgamati e tenui profumi floreali tra i quali la rosa selvatica. Accenni di pepe rosa. In bocca è armonico e caratterizzato da freschezza, eleganza e piacevolezza. Il corpo di media struttura favorisce una facile beva; nel retrogusto si succedono, intensamente, sensazioni floreali e fruttate.

Vineyard
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vine species
Sangiovese, Montepulciano, Lacrima di Morro d'Alba, Cabernet, Merlot.

Vine harvest
At the right ripening of the grapes gathered by hand in small cases.

Wine making
Must is obtained by direct squeezing through steeping and, or bleeding process with fermentation at low temperature in thermo-controlled stainless steel casks.

Alcohol content
12,5% vol.

Serving temperature
10-12°C

Appearence
Deep rose colour flashed by an extraordinary brightness.

Tasting profile
Perceptible flavours of red fruits, raspberries and cherries, peach mixed with delicate scents of flowers, among the others the wild rose. The medium bodied structure of this wine encourage an easy and pleasant drinking. Flower and fruit scented sensations follow each other intensely in the residual taste.

Caroggio

Marche Rosso, Indicazione Geografica Tipica

Vigneto
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno
Sangiovese, Montepulciano, Lacrima di Morro d'Alba, Cabernet, Merlot.

Vendemmia
Uve vendemmiate a mano in piccole casse.

Vinificazione
Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Lunga macerazione di oltre venti giorni e piegeage giornalieri. Fermentazione termo controllata in botti di acciaio.

Affinamento
Sei mesi in botti di acciaio, affinamento in bottiglia per circa quattro mesi.

Gradazione alcolica
12,5% vol.

Temperatura di servizio
18°C

Aspetto
Appare di tonalità rosso rubino profondo con netti riflessi porpora.

Descrizione sensoriale
Al primo olfatto è evidente un bouquet ricercato e caratterizzato da tipici sentori floreali di viola, rosa rossa e geranio; a seguire piccoli frutti rossi come amarene e fragole di bosco. Nel finale è percettibile una leggera speziatura. Al gusto si avverte un ingresso quasi balsamico con tannini piacevoli e appena percettibili. Infonde equilibrio e ritorni fruttati accompagnati da una gradevole nota amaricante.

Vineyard
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vine species
Sangiovese, Montepulciano, Lacrima di Morro d'Alba, Cabernet, Merlot.

Vine harvest
Grapes gathered by hand in small cases.

Wine making
Selection of the grapes while gathering and then in the wine cellar using vibrating and selection tables. Long steeping lasting more than twenty days with daily "piegeage". Fermentation in steel casks with temperature under control.

Seasoning
Six months cask ageing followed by four months of bottle ageing.

Alcohol content
12,5% vol.

Serving temperature
18°C

Appearence
Deep ruby red with purple shades.

Tasting profile
At first it is predominant the smell of a sophisticated and flowered bouquet of violets, red roses and cranesbills, to follow small red fruits like cherries and wild strawberries. At the end a light spice flavour. The savour comes out with a balsamic beginning bearing a pleasant and very slight tannic taste. At the end balance and returns of fruits with a rich bitter note.

LaPosta

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico Superiore DOC

A seguito di piccole produzioni si è ottenuto un ottimale equilibrio vegeto produttivo. Il ridotto rendimento per ettaro e l'attento controllo della curva di maturazione hanno dato un risultato aromatico con note accattivanti; in più quest'anno la complessità e la mineralità della tipicità legata alla zona di produzione.

Vigneto
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vitigno
Verdicchio dei Castelli di Jesi 100% da vecchi biotipi.

Vendemmia
Uve selezionate in vigna e vendemmiate a mano in piccole casse, con più fasi di raccolta a seconda del grado di maturazione aromatica.

Vinificazione
Spremitura morbida del grappolo intero, decantazione statica dei mosti "a freddo", fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox senza fermentazione malolattica.

Affinamento
Nove mesi in botti di acciaio, invecchiamento in bottiglia minimo tre mesi.

Gradazione alcolica
13,5% vol.

Temperatura di servizio
14-16°C

Aspetto
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Descrizione sensoriale
Al primo impatto sono presenti note floreali; con l'agitazione la fragranza prende maggiormente corpo pur restando equilibrata. Gli aromi si evolvono e variano dalla frutta fresca, pesca, mela verde e agrume, ai fiori bianchi. In bocca rispecchia le caratteristiche fondamentali del verdicchio "vecchio tipo". Decisamente fresco e delicato con aromi sapidi e molto minerali; con un grande corpo e una discreta acidità.

Following small productions we obtained an optimum balance between fruit, yield and quality. The low yielding per hectare and the accurate control of the ripening gave an aromatic result consisting in catching notes. In addition this year a complex savour and mineral flavours due to the typical production area.

Vineyard
Castiglioni di Arcevia (AN)

Vine species
100% Verdicchio dei Castelli di Jesi from old biotypes.

Vine harvest
Grapes selected in the vineyard, gathered by hand in small cases in several steps according to the best aromatic ripening degree.

Wine making
Soft squeezing of the whole cluster, static decantation of the cool must, fermentation at controlled temperature in steel casks without malo-lactic fermentation.

Seasoning
Nine months in steel casks, bottle ageing minimum three months.

Alcohol content
13,5% vol.

Serving temperature
14-16°C

Appearence
Yellowish green.

Tasting profile
At first glance it reveals flower notes, through stirring the fragrance takes more body though staying balanced. The flavours change and vary from fresh fruit, peach, green apple and grapefruit to white flowers. Tastewise it reflects the basic characteristics of "old style" Verdicchio. Doubtless fresh and delicate wine bearing intense flavour and mineral taste. Great body and good acidity.